

---

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)  
Hospital de Lambare**

Nombre de la Licitación:

**“ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PACIENTES INTERNADOS Y  
PERSONAL DE GUARDIA PARA EL HOSPITAL GENERAL DE LAMBARÉ”**

(versión 1)

ID de Licitación:

**462134**



Modalidad:

**Subasta a la baja electrónica nacional**

Publicado el:

**24/07/2025**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - SBE - Ley N° 7021/22."  
Versión 1*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

|                         |  |                          |   |
|-------------------------|--|--------------------------|---|
| ID de Licitación:       | 462134   | Nombre de la Licitación: | "Adquisición De Productos Alimenticios Para Pacientes Internados Y Personal De Guardia Para El Hospital General De Lambaré" |
| Convocante:             | Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS) | Categoría:               | 50000000 - Alimentos Bebidas y Tabaco   |
| Unidad de Contratación: | Hospital de Lambare                                    | Tipo de Procedimiento:   | SBEN - Subasta a la baja electrónica nacional   |

### Etapas y Plazos

|                                |   |   |                  |
|--------------------------------|---|---|------------------|
| Lugar para Realizar Consultas: | CONSULTAS VIRTUALES ATRAVERZ DEL PORTAL | Fecha Límite de Consultas:  | 18/08/2025 12:00 |
| Lugar de Entrega de Ofertas:   |   | Fecha de Presentación de Ofertas Electrónicas e Inicio de la Etapa Competitiva: | 25/08/2025 09:00 |
| Lugar de Apertura de Ofertas:  |   | Fecha de Apertura de Ofertas Electrónicas:                                      | 03/09/2025 09:00 |

### Adjudicación y Contrato

|                          |  |           |                         |
|--------------------------|--|-----------|-------------------------|
| Sistema de Adjudicación: | ítem                                     | Anticipo: | No se otorgará anticipo |
| Vigencia del Contrato:   | Hasta cumplimiento total de obligaciones |           |                         |

### Datos del Contacto

|           |                   |                     |                                |
|-----------|-------------------|---------------------|--------------------------------|
| Nombre:   | LIC. ALBA BARBOZA | Cargo:              | RESPONSABLE SUB-UOC N° 22      |
| Teléfono: | +595984143979     | Correo Electrónico: | hospilambaresubuoc22@gmail.com |

## DATOS DE LA CONVOCATORIA

Los Datos de la Licitación constituye la información proporcionada por la convocante para establecer las condiciones a considerar del proceso particular, y que sirvan de base para la elaboración de las ofertas por parte de los potenciales oferentes.

### Datos de la Convocatoria

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), los mismos forman parte de los documentos del presente procedimiento de contratación.

### Difusión de los documentos de la Convocatoria

Todos los datos y documentos de este procedimiento de contratación deben ser obtenidos directamente del (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la convocatoria que obren en el mismo.

### Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible. El Estado por medio de las actividades de compra de bienes y/o servicios sostenibles, busca incentivar la generación de nuevos emprendimientos, modelos de negocios innovadores y el consumo sostenible. La introducción de criterios y especificaciones técnicas con consideraciones sociales, ambientales y económicas tiene como fin contribuir con el Desarrollo Sostenible en sus tres dimensiones.

En este sentido, Paraguay cuenta con una Política de Compras Públicas Sostenibles y una guía práctica para las convocantes y oferentes, a las cuales se deberán de ajustar y que se encuentran disponibles en los siguientes links: <https://www.contrataciones.gov.py/dncp/compras-publicas-sostenibles/plan-de-accion-compras-publicas-sostenibles/> y [https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras\\_publicas\\_sostenibles/](https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras_publicas_sostenibles/)

El símbolo "CPS" en este pliego de bases y condiciones, es utilizado para indicar criterios o especificaciones sostenibles.

### Aclaración de los documentos de la convocatoria

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración de la convocatoria o del pliego de bases y condiciones, podrá solicitarla a la convocante a través del (SICP) dentro del plazo establecido. Las consultas recibidas deberán ser respondidas por las convocantes y publicadas directamente a través del SICP.

Se prorrogará de forma automática en el SICP, el plazo tope para la realización de consultas cuando la fecha del acto de presentación de ofertas sea modificada.

La convocante podrá establecer una junta de aclaraciones para la evacuación de consultas sobre la convocatoria y los pliegos de bases y condiciones, de forma adicional a las consultas, debiendo fijar la fecha, hora y lugar de realización en el SICP.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación.

La inasistencia a la Junta de Aclaraciones no será motivo de descalificación de la oferta.

### Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta será firmado electrónicamente, por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.

### Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas electrónicas podrán ser cargadas y presentadas desde la publicación de la convocatoria hasta la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva indicadas en el SICP.

La oferta podrá ser modificada o retirada hasta antes de la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

### Oferentes en consorcio

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores del Estado.

Para ello deberán presentar una escritura pública de constitución que reúna las características previstas en el Decreto reglamentario o un acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio, el cual se deberá formalizar por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformar otro consorcio que participe en diferentes partidas.

En todo lo demás deberán ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

## Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

La convocante permitirá la presentación de catálogos, anexos técnicos o folletos en idioma distinto al castellano y sin traducción:

No Aplica

## Precio y Formulario de la Oferta

1. Para la cotización el oferente deberá ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación:

a) Una vez generada el Acta de Sesión Pública Virtual, el oferente, toda vez que haya realizado lances durante la etapa competitiva, deberá ajustar su listado de ítems al precio final de la competencia electrónica, a través del módulo de ofertas electrónicas, hasta la fecha y hora prevista para el acto de apertura de ofertas electrónicas, para el efecto el SICP habilitará únicamente la modificación del precio unitario, los demás campos del ítem se mantendrán invariables.

b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios de todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.

c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados al listado de ítems.

d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados al listado de ítems.

2. En caso de que se establezca en las bases de la contratación, los precios indicados en el listado de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

a) El precio de bienes y/o servicios cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;

b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue a la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; además, se deberá indicar los ítems exentos de IVA, cuando los hubiere y

c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará el atributo de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes y/o servicios ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicado los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes y/o servicios suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.

5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

6. En las contrataciones internacionales los oferentes no domiciliados en el territorio de la República deberán manifestar en su oferta que los precios que presentan en su propuesta económica no se cotizan en condiciones de prácticas desleales de comercio internacional en su modalidad de discriminación de precios o subsidios.

## Abastecimiento simultáneo

En caso de que se opte por el sistema de abastecimiento simultáneo, en éste apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

No Aplica

## Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

Guaraníes

La cotización en moneda diferente de la indicada en este apartado será causal de rechazo de la oferta. Si la oferta seleccionada es en guaraníes, la oferta se deberá expresar en números enteros, no se aceptarán cotizaciones en decimos y céntimos.

## Documentos de la oferta

La presentación de la oferta electrónica deberá sujetarse a la Resolución DNCP N° 3800/23.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué documentos que forman parte de la misma son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

## Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días corridos) por:

90

Las ofertas se deberán mantener válidas por el período indicado en el presente apartado, a partir de la fecha límite para la presentación de oferta electrónica e inicio de la etapa competitiva, establecido por la convocante. Toda oferta con un periodo menor será rechazada.

La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, al oferente que extienda el periodo de validez de la oferta, por lo tanto, la Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá ser también prorrogada.

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les solicitará ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

## Garantías: instrumentación, plazos y ejecución

1. La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta.
2. Los oferentes podrán adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por la Ley, el Decreto y las reglamentaciones que la DNCP emita al efecto. En las SBE Inferiores a los dos mil (2.000) jornales mínimos, se admitirá la instrumentación de las garantías de mantenimiento de ofertas a través de Declaraciones juradas.
3. La garantía de mantenimiento de oferta presentada en los términos del párrafo anterior, deberá cubrir el precio total de la oferta en la etapa de recepción de propuestas.
4. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo total de la oferta; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
5. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de Oferta incluido en la Sección "Formularios".
6. La Garantía de Mantenimiento de Oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentada de la siguiente manera:
  - a) Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del líder del consorcio.
  - b) Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del líder del consorcio.
7. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:
  - a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
  - b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
  - c) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
    - c.1) Firmar el contrato,
    - c.2) Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
    - c.3) Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
    - c.4) Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
    - c.5) No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.
8. En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".
9. Las Garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la garantía. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

## Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días calendario) será de:

120

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado.

En el caso de que la competencia se desarrolle por más de un día, la garantía de mantenimiento de oferta deberá cubrir a partir del primer día del inicio de la etapa competitiva

## Método de presentación, retiro, sustitución y modificación de las ofertas electrónicas

La carga y presentación de ofertas se regirán por las disposiciones de la Res. DNCP N° 3800/2023 "Por la cual se regula la utilización del módulo de ofertas electrónicas en los procedimientos de contratación". Las ofertas electrónicas podrán ser cargadas y presentadas desde la publicación de la convocatoria hasta la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva indicadas en el SICP.

La oferta podrá ser modificada o retirada hasta antes de la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

En SBE no se admitirá el método de presentación de ofertas en doble sobre.

## Apertura de ofertas

1. Culminada la etapa de ajustes de precios de la oferta electrónica, se procederá a la apertura de las ofertas electrónicas, en el día y hora fijados en las bases de la convocatoria de conformidad a las disposiciones establecidas en la Res. DNCP N° 3800/23. La apertura de ofertas electrónicas podrá establecerse desde el día siguiente hábil al cierre de la etapa de competitiva y hasta tres (03) días hábiles posteriores al mismo
2. Suspensión y postergación de la apertura de ofertas electrónicas: Facultase a las convocantes a postergar la fecha de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva, hasta en dos (02) oportunidades, cuando en la fecha límite fijada no se haya presentado oferta alguna.
3. Suspensión de la etapa competitiva: La DNCP podrá disponer la suspensión de la etapa competitiva por motivos de fuerza mayor, con el fin de salvaguardar la prosecución del procedimiento. A dicho efecto, se procederá a la suspensión de la competencia y se publicará un aviso en el SICP con la información pertinente. La etapa competitiva será reanudada en el plazo que resulte conveniente para el desarrollo de la Subasta, con el grupo que no haya finalizado. Los demás plazos de la competencia serán prorrogados proporcionalmente, las nuevas fechas serán difundidas mediante un aviso en el SICP, de lo cual quedará constancia en el Acta de Sesión Pública Virtual.

## Visita al sitio de ejecución del contrato

La convocante dispone la realización de una visita al sitio con las siguientes indicaciones:

No Aplica

La visita o inspección técnica debe fijarse al menos un (1) día hábil antes de la fecha tope de consulta.

Cuando la convocante haya establecido que será requisito de participación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Las condiciones de participación no deberán ser restrictivas ni limitativas.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes.

Los representantes de los oferentes que asistan podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. **La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.**

Los gastos relacionados con dicha visita correrán por cuenta del oferente.

## Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

Las expresiones DDP, CIP, FCA, CPT y otros términos afines, se regirán por las normas prescriptas en la edición vigente de los Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional.

Durante la ejecución contractual, el significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del Contrato.

## Autorización del Fabricante

Los ítems a los cuales se le requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:

Los ítems a los cuales se le requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:

- El oferente de no ser el fabricante de los productos, este deberá presentar una autorización en donde indique que la firma oferente es el autorizado de proveer los productos de la marca ofertada. La misma Aplica solo para productos alimenticios elaborados no perecederos.
- **OBSERVACIONES** Se considera productos elaborados alimenticios considerados NO PERECEDEROS, con fecha de vencimiento posteriores a treinta días desde la fecha de elaboración del producto.

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditarse la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios.

La autorización deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay. Así también cada autorización debe indicar a que ítem corresponde.

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditarse la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios.

La autorización deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay. Así también cada autorización debe indicar a que ítem corresponde.

---

## Muestras

Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes ítems y en las siguientes condiciones:

**NO APLICA.**

- ítems: *(indicar el plazo para la presentación de las muestras)*
- Condiciones de presentación:
- Cantidad de muestras solicitadas por ítem:
- Criterios de evaluación a ser considerados, indicando las inspecciones y pruebas a aplicar:
- Procedimiento de devolución:

En caso de ser solicitadas, las muestras deberán ser presentadas en el lugar y plazo fijado por la convocante en este apartado, la cual será considerada requisito indispensable para la evaluación de la oferta. La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.

---

## Tiempo de funcionamiento de los bienes

El periodo de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de:

No Aplica

---

## Plazo de reposición de bienes

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de:

2 (DOS) DÍAS HÁBILES

El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.

1. La Contratante comunicará al proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. La contratante otorgará al proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.

Tan pronto reciba ésta comunicación, y dentro del plazo establecido en este apartado, deberá reparar o reemplazar los bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para la contratante.

2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple dentro del plazo establecido, la contratante, procederá a tomar medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del proveedor y sin perjuicio de otros derechos que la contratante pueda ejercer contra el proveedor en virtud del contrato.

---

## Periodo de validez de la Garantía de los bienes

El plazo de validez de la Garantía de los bienes será el siguiente:

No Aplica

---

## Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaraníes, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

# REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Esta sección contiene los criterios que la convocante utilizará para evaluar la oferta y determinar si un oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio será utilizado.

## Condición de Participación

Podrán participar de este procedimiento, las personas físicas, jurídicas y/o Consorcio, constituidos o con acuerdo de intención, inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado.

Los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que pretendan participar en un procedimiento de contratación, no deberán estar comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 7021/22 "DE SUMINISTROS Y CONTRATACIONES PUBLICAS".

## Sucursales

En los casos de procedimientos de contratación de carácter nacional podrán participar las sucursales de las matrices internacionales constituidas en la República del Paraguay. Solo serán admitidas como criterios de adjudicación las capacidades, experiencia y aptitudes de la sucursal recabadas desde su constitución, sin admitirse la utilización de las cualidades de la casa matriz u otras filiales o sucursales.

## Requisitos de Calificación

**Calificación Legal.** Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22 en concordancia con el Artículo 19 de su Decreto Reglamentario. Esta declaración forma parte del formulario de oferta en los casos que el procedimiento de contratación sea convencional y formulario de Oferta electrónica en el caso que se utilice el módulo de oferta electrónica.

Serán desechadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuesta y contratar con el Estado, a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o a la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar, y además las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Personas, debidamente firmado, conforme a los estándares establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP. Con el objeto de verificar si los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos g), h), i), y j) de la Ley 7021/22.
6. El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de inhabilitados de la DNCP.
7. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

## Método de evaluación y análisis de los precios ofertados

En la evaluación de ofertas con el criterio basado en precio y luego de haber ordenado las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme al siguiente parámetro:

a. En contrataciones en general: cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al 25% para ofertas por debajo del precio referencial y del 15% para ofertas que se encuentren por encima del referencial establecido por la convocante y difundido con el llamado a contratación.

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que componga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión adoptada por la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

## Composición de Precios

La estructura mínima del desglose de composición de los precios, será:

| Ítem | Descripción | Costo del bien | Gastos administrativos y financieros y otros | Cargas laborales | Rentabilidad | Contribución a DNCP | IVA | Rentas | Precio final |
|------|-------------|----------------|--|------------------|--------------|---------------------|-----|--------|--------------|
|      |             |                |  |                  |              |                     |     |        |              |



El oferente podrá presentar junto con su oferta el desglose de composición de precios, cuando su oferta se encuentre fuera de los parámetros establecidos en la cláusula anterior.

## Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPEN

A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.

El comité de evaluación verificará en el portal oficial indicado por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC) la emisión en tiempo y forma del CPEN declarado por los oferentes. No será necesaria la presentación física del Certificado de Producto y Empleo Nacional.

Independientemente al sistema de adjudicación, el margen de preferencia será aplicado a cada bien o servicio objeto de contratación que se encuentre indicado en la planilla de precios.

### a. Consorcios:

#### a.1. Provisión de Bienes

El CPEN debe ser expedido a nombre del oferente que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los oferentes consorciados fabrique o produzca los bienes ofrecidos, el consorcio deberá contar con el CPEN correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio o de cualquiera de los integrantes del mismo.

**a.2. Provisión de Servicios** (se entenderá por el término servicio aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

Excepcionalmente se admitirá que no todos los integrantes del consorcio cuenten con el CPEN para aplicar el margen de preferencia, cuando el servicio específico se encuentre detallado en uno de los ítems de la planilla de precios, y de los documentos del consorcio (acuerdo de intención o consorcio constituido) se desprenda que el integrante del consorcio que cuenta con el CPEN será el responsable de ejecutar el servicio licitado.

## Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

En los procedimientos de contratación de carácter internacional, las convocantes otorgarán el beneficio de margen de preferencia del 10% (diez por ciento), a las ofertas que incorporen:

1. El empleo de los recursos humanos del país.
2. La adquisición y locación de bienes producidos en la República del Paraguay.

Para el otorgamiento del beneficio, los Oferentes deberán acreditar como mínimo el porcentaje de contenido nacional establecido en la reglamentación vigente en la materia.

## Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

|   |
|---|
| <b>1. Formulario de Oferta (*)</b><br>El formulario de oferta, deberá ser generado en el módulo de oferta electrónica y se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente. |
| <b>2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)</b><br><i>[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.]</i>  |
| <b>3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)</b>  |
| <b>4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)</b>  |
| <b>5. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)</b>  |
| <b>6. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)</b>  |
| <b>7. Declaración Jurada de "Declaración de Personas", de conformidad con el formulario estándar – Sección Formularios (**)</b>   |
| <b>8. Documentos legales. Oferentes</b>   |
| <b>8.1. Personas Físicas.</b>   |
| i. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)  |

|   |
|---|
| ii. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (*)  |
| iii. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)   |
| <b>8.2. Personas Jurídicas.</b>   |
| a. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)  |
| b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes.  |
| c. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.   |
| d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)  |
| <b>8.3. Oferentes en Consorcio.</b>   |
| a. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)  |
| b. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)   |
| c. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):<br>i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o<br>ii. Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.                                  |
| d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):<br>i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o<br>ii. Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. |

En el Módulo de Oferta Electrónica los datos se deberán cargar en el Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

Los documentos indicados con asterisco (\*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario.

Los documentos indicados con doble asterisco (\*\*) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

Capacidad Financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices:

|  |
|--|
| Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices: |
| 1- Para contribuyentes de IRE GENERAL (anteriormente IRACIS) (2022, 2023 y 2024)                           |

- Deberá cumplir el siguiente parámetro:
- Ratio de liquidez: activo corriente/pasivo corriente
- Deberá ser igual o mayor que 1 en promedio, en los 3 (tres) últimos años: 2022, 2023 y 2024.
- Ratio de Endeudamiento: No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los tres últimos años.
- Rentabilidad: utilidad después del impuesto / Capital
- Porcentaje de utilidad después del impuesto o pérdida con respecto al Capital, en promedio de los últimos años declarados 2022, 2023 y 2024, no deberá ser negativo.

2- Para contribuyente de IRE SIMPLE (anteriormente IRPC)

- Deberá cumplir en siguiente parámetro:
- Eficiencia: (Ingreso/Egreso)
- Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 (tres) últimos años: 2022, 2023 y 2024.
- Se sumará los valores de los tres años y luego se calcula el índice correspondiente.

3-Para contribuyentes de IRP/IRP-RSP: Deberá cumplir el siguiente parámetro:

- Eficiencia: (Ingreso/Egreso).
- Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2022, 2023 y 2024

4- Para contribuyentes exclusivamente del IVA General. Deberá cumplir el siguiente parámetro:

- Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los ejercicios fiscales años 2022, 2023 y 2024

Observación: para hallar el promedio de los 3 años se calculará el índice de cada año y luego se sumarán estos índices y se dividirán entre la cantidad de años.

En caso de oferentes en Consorcios: El socio líder deberá cumplir con el 60% de los requisitos, y el 40% restantes los demás socios.

Capital Operativo (activo corriente pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 25 % (veinte por ciento) del monto total de la oferta, deberá ser por el monto máximo del llamado), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2023) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado.

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Para evaluar el presente criterio, el oferente deberá presentar las siguientes documentaciones:

- |   |
|---|
| a. Certificado de cumplimiento tributario vigente a la fecha y hora tope de presentación de ofertas   |
| b. Para contribuyente de IRE GENERAL (anteriormente IRACIS): Copia del Balance General, Estado de Resultado, Estado de evolución del Patrimonio Neto, Flujo de efectivo de los 3 (tres) últimos años 2022, 2023 y 2024, con sus respectivo Formularios. |
| c. Para contribuyentes de IRE SIMPLE (anteriormente IRPC): con sus respectivos Formulario, de los últimos 3 (tres) últimos años; 2022, 2023 y 2024.   |
| d. Para contribuyentes de IVA Formularios IVA General: de los 6 seis últimos meses  |

## Experiencia requerida

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

- 1-Existencia Legal de por lo menos 3 (tres) años de antigüedad, que será comprobada desde la fecha de inscripción en el Registro Único de Contribuyente
- 2-Demostrar la experiencia en el rubro ofertado con facturaciones de venta y/o contratos, por un monto equivalente al 30 % como mínimo del monto total ofertado en el presente procedimiento de contratación, de los últimos tres años 2022, 2023, 2024. Las sumatorias de las facturaciones deben alcanzar el porcentaje indicado, no será necesaria la presentación del porcentaje del monto establecido por cada año.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyente emitida por la DENIT.
2. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida.

## Capacidad Técnica

El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica:

- Infraestructura: La empresa oferente deberá contar como mínimo con un (01) local o Centro de Distribución propia o alquilada, a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma, el mismo deberá estar debidamente habilitado por la Municipalidad donde tributa o fija su domicilio comercial, la habilitación deberá estar al día al momento de la apertura de ofertas.
- La empresa deberá cumplir con las buenas prácticas de manufactura o almacenamiento respectivamente.
- Registro Sanitario del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE) vigente, (Solo para importador y/o exportador de productos o sub productos de origen vegetal) de verduras, legumbres y fruta in natura.
- Constancia de Registro Sanitario de Productos Alimenticios (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigente, de marcas propias expedido por INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, para los productos que requieran para su comercialización y listado de RESPA y RE de productos de terceros ofertados. No se aceptan documentos en trámites.
- Contar con Certificado de Origen Nacional de Productos Lácteos, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENACSA)
- Contar con al menos un vehículo propio o arrendado acondicionado tipo furgón para el transporte y la distribución de los productos no perecederos, debidamente habilitados por la autoridad competente.
- Contar con al menos un vehículo propio o arrendado refrigerado para el transporte y la distribución de los productos perecederos, debidamente habilitados por la autoridad competente
- Contar con al menos un personal encargado de las gestiones administrativas para las coordinaciones necesarias de entrega de los productos solicitados.
- Poseer capacidad logística suficiente para cumplir con las provisiones semanales y mensuales durante la vigencia del contrato.
- En caso de ofertarse productos de fabricación propia, presentar documento que avale lo mencionado, Registro de marca del producto ofertado
- Planilla de Especificaciones Técnicas con los datos de los bienes requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones.

**Para aquel/aquellos oferentes que coticen los ítems de carne deberán presentar:**

- Certificado de Registro de Firma, Certificado de Habilitación Oficial vigente y Registro de Empresa del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
- Certificado de habilitación del establecimiento propio expedido por el Servicio Nacional De Calidad Y Salud Animal (SENACSA).
- En caso de ser compradores de animales vacunos en feria, constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2021/2022/2023 y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).
- En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, constancia de compra de cortes, de los últimos 3 años con copias de facturas de compra de dichos bienes, cuya sumatoria represente por lo menos el 50 % del monto máximo ofertado.
- En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios de los últimos 3 (tres) años, debidamente firmado entre el matadero y el oferente, de formular el contrato acompañados de las habilitaciones de SENACSA vigentes a la fecha de apertura.
- Constancia de contar con al menos un (01) vehículo frigorífico (debido al volumen y la cantidad de Servicios a proveer), aptos para el transporte de los productos cárnicos habilitados por el SENACSA (se deberá acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones vigentes respectivas).

## Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

1. **En caso de contar con local propio:** presentar Declaración Jurada de contar con al menos un local propio para centro de distribución además deberá acompañar patente comercial vigente de dicho local declarado.
2. **En caso de contar con local arrendado:** presentar Declaración Jurada de contar con al menos un local arrendado para centro de distribución además deberá acompañar copia autenticada del contrato de arrendamiento con una vigencia mínima de 12 meses.
3. **En caso de contar con vehículo propio para transporte de productos no perecederos:** presentar Declaración Jurada de contar con al menos un vehículo propio para acondicionado tipo furgón para el transporte y la distribución de los productos no perecederos además deberá acompañar con copia de cedula verde y habilitación municipal vigente de dicho vehículo declarado.
4. **En caso de no contar con vehículo propio para transporte de productos no perecederos:** presentar Declaración Jurada de contar con al menos un vehículo arrendado acondicionado tipo furgón para el transporte y la distribución de los productos no perecederos además deberá acompañar copia autenticada del contrato de arrendamiento con una vigencia mínima de 12 meses con copia de la cedula verde y habilitación municipal vigente del vehículo arrendado a nombre del propietario que los alquila.
5. **En caso de contar con vehículo propio para transporte de productos perecederos:** presentar Declaración Jurada de contar con al menos un vehículo propio refrigerado para el transporte y la distribución de los productos perecederos además deberá acompañar con copia cedula verde y habilitación municipal vigente de dicho vehículo declarado.
6. **En caso de contar no con vehículo propio para transporte de productos perecederos:** presentar Declaración Jurada de contar con al menos un vehículo refrigerado arrendado para el transporte y la distribución de los productos perecederos además deberá acompañar copia autenticada del contrato de arrendamiento con una vigencia mínima de 12 meses con copia de la cedula verde y habilitación municipal vigente del vehículo arrendado a nombre del propietario que los alquila.
7. Declaración Jurada manifestando contar con al menos un personal encargado de las gestiones administrativas para las coordinaciones necesarias de entrega de los productos solicitados.
8. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.
9. Certificado de Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro Bancario.
10. Declaración Jurada de donde el oferente declare poseer capacidad de suministro en tiempo y forma.
11. Declaración Jurada de la Dirección de correo oficial de la empresa al cual se notificará la adjudicación y las Órdenes de Servicio y/o Compra.
12. Presentación de la Planilla de Especificaciones Técnicas con los datos de los bienes requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones en carácter de Declaración Jurada
13. Declaración Jurada donde manifiesta que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones y que los mismos serán entregados de conformidad al Plan de Entregas.
14. Declaración Jurada de poseer capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito e infraestructura propia adecuada a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma.

## Aclaración de las ofertas

Con el objeto de realizar la revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación podrá solicitar a los oferentes, aclaraciones respecto de sus ofertas, dichas solicitudes y las respuestas de los oferentes se realizarán por escrito.

A los efectos de confirmar la información o documentación suministrada por el oferente, el Comité de Evaluación, podrá solicitar aclaraciones a cualquier fuente pública o privada de información.

Las aclaraciones de los oferentes que no sean en respuesta a aquellas solicitadas por la convocante, no serán consideradas.

No se solicitará, ofrecerá, ni permitirá ninguna modificación a los precios ni a la sustancia de la oferta, excepto para confirmar la corrección de errores aritméticos.

## Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente a las bases de la contratación, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

A tal efecto, el Comité de Evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable no menor a un día hábil, bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. El Comité de Evaluación podrá reiterar el pedido cuando la respuesta no resulte satisfactoria, toda vez que no se viole el principio de igualdad.

Para los casos de ajustes de precios de las ofertas electrónicas, toda vez que se hayan realizado lances durante la etapa competitiva, el oferente deberá ajustar su listado de ítems al precio final de la competencia electrónica, a través del módulo de ofertas electrónicas.

Si como consecuencia del resultado de la división del precio total subastado respecto a la cantidad, se obtuviere una cifra con decimales, se deberá realizar el redondeo del mismo hacia abajo, de modo a que el precio total no supere al que figure en el Acta de Sesión Pública Virtual como precio final, conforme al sistema de adjudicación establecido (ítem, lote, total).

En la consignación de los precios unitarios finales, el oferente no podrá aumentar el precio unitario cargado inicialmente para la presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

En caso de que el oferente no haya realizado lance durante la etapa competitiva, los precios permanecerán invariables.

## Criterios de desempate de ofertas

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del procedimiento de contratación, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el vencedor de cada grupo subastado será el que lo haya ingresado primero

1. Siempre que el criterio de desempate establecido, no sea aplicable, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP.

## Notificaciones

Cuando la convocante opte por notificar la adjudicación a través del SICP, la notificación de la misma será realizada de manera automática, a los correos declarados en el Registro de Proveedores del Estado de los oferentes presentados. A efectos de la notificación oficial, solo serán considerados tales correos electrónicos. La notificación comprenderá la Resolución de la adjudicación, el informe de evaluación.

En sustitución de la notificación a través del SICP, las Convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 62 del Decreto.

La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.

4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.

5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

## Criterios de Adjudicación

De acuerdo con el mercado, el objeto del contrato y el ciclo de vida del bien o servicio, podrá usarse uno o la combinación de varios criterios, previstos en el artículo 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

La adjudicación de la oferta solo podrá fundamentarse en la evaluación de los criterios señalados en los documentos del procedimiento de contratación.

La convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de las bases y condiciones, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

1. La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.
2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.
3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

En aquellos procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, cuando la Convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

## Audiencia Informativa

Una vez notificado el resultado del proceso, el oferente tendrá la facultad de solicitar una audiencia a fin de que la convocante explique los fundamentos que motivan su decisión.

La solicitud de audiencia informativa no suspenderá ni interrumpirá el plazo para la interposición de protestas.

El procedimiento de realización de la misma deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes para el efecto.

## SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta sección constituye el detalle de los bienes con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

### Suministros y Especificaciones técnicas.

El Suministro deberá incluir todos aquellos ítems que no hubiesen sido expresamente indicados en la presente sección, pero que pueda inferirse razonablemente que son necesarios para satisfacer el requisito de suministro indicado, por lo tanto, dichos bienes y servicios serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

Los bienes y servicios suministrados deberán ajustarse a las especificaciones técnicas y las normas estipuladas en este apartado. En caso de que no se haga referencia a una norma aplicable, la norma será aquella que resulte equivalente o superior a las normas oficiales de la República del Paraguay. Cualquier cambio de dichos códigos o normas durante la ejecución del contrato se aplicará solamente con la aprobación de la contratante y dicho cambio se registrará de conformidad a la cláusula de adendas y cambios.

El Proveedor tendrá derecho a rehusar responsabilidad por cualquier diseño, dato, plano, especificación u otro documento, o por cualquier modificación proporcionada o diseñada por o en nombre de la Contratante, mediante notificación a la misma de dicho rechazo.

### Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

- **Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado:** el presente proceso de llamado para la adquisición de productos de Alimentos se da inicio a pedido de la Lic. Laura Centurión, Encargada del Servicio de Nutrición al Sr. Gerardo González: Jefe de Suministros, dependiente de la Dirección Administrativa del Hospital General de Lambaré.
- **Justificación de la necesidad:** con esta contratación de Productos Alimenticios a ser realizada se pretende satisfacer la necesidad de contar con dichos insumos para la preparación de menús para pacientes internados y personal de guardia.
- **Justificación de la planificación:** La planificación para adquirir se realiza en base a nuestro presupuesto disponible para el ejercicio fiscal 2.025, es una adquisición que se realiza en forma periódica.
- **Justificación las especificaciones técnicas establecidas:** Las especificaciones técnicas establecidas para el presente llamado, están detalladas por ítems y de acuerdo con las disposiciones y normas vigentes por la DNCP

### Especificaciones técnicas - CPS

Los productos y/o servicios a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

El propósito de la Especificaciones Técnicas (EETT), es el de definir las características técnicas de los bienes que la convocante requiere. La convocante preparará las EETT detalladas teniendo en cuenta que:

- Las EETT constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.
- En las EETT se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.
- En las EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.
- Las EETT deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.
- Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como "o sustancialmente equivalente" u "o por lo menos equivalente". Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.
- Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.
- Las EETT deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:
  - (a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.
  - (b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).
  - (c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.
  - (d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.
  - (e) Lista detallada de avaluos de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avaluos no se cumplan.
- Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

Si se debe proporcionar un resumen de las EETT, la convocante deberá insertar la información en la tabla siguiente. El oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.

## Detalle de los bienes y/o servicios

Los bienes y/o servicios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y normas:

| PLANILLA DETALLE DE BIENES - O.G. 310 |  |  |                  |          |
|---------------------------------------|--|--|------------------|----------|
| ITEM                                  | DESCRIPCION DEL BIEN/SERVICIO  | PRESENTACION                                       | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
| 1                                     | CAFÉ MOLIDO  | PAQUETE x 500 Gr.                                  | UNIDAD           | 360      |
| 2                                     | EDULCORANTE LIQUIDO  | Frasco x 500 ml.                                   | UNIDAD           | 600      |
| 3                                     | PURE DE TOMATE   | Tetrapack de 1000 gramos                           | UNIDAD           | 1200     |
| 5                                     | FIDEOS   | BOLSAS x 5 KILOS                                   | UNIDAD           | 720      |
| 6                                     | HARINA DE MAIZ   | Paquetes de 1 kilo                                 | Kilogramos       | 360      |
| 7                                     | Harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas-del tipo LEUDANTE | Paquete de 1 kilogramo                             | UNIDAD           | 360      |
| 8                                     | JUGO ELABORADO EN POLVO  | SOBRE/PAQUETES POR 100 GR (RINDE 8-10 LITROS)      | UNIDAD           | 360      |
| 9                                     | MAYONESA REDUCIDA EN VALOR LIPIDO                                    | Sachet Doy pack de 1000 gramos, con tapa roscables | UNIDAD           | 600      |
| 10                                    | MOSTAZA  | Sachet Doy pack de 1000 gramos, con tapa roscables | UNIDAD           | 600      |
| 11                                    | POSTRE DE GELATINA   | POTE 180 a 200 GRAMOS                              | UNIDAD           | 9600     |
| 12                                    | SAL ENTRE FINA CONDIMENTADA  | Paquete de 800 gr.                                 | Kilogramos       | 360      |
| 13                                    | SALSA DE SOJA  | Frasco de 1000 cc.                                 | UNIDAD           | 360      |
| 15                                    | TE DE ANIS   | CAJA X 20-25 SOBRES                                | UNIDAD           | 360      |
| 16                                    | LEVADURA SECA DE 50 GR.  | PAQUETES x 50 GR.                                  | UNIDAD           | 240      |
| 17                                    | VINAGRE DE VINO BLANCO   | Frasco de 1000 cc.                                 | UNIDAD           |          |
| 18                                    | ARVEJA SECA REMOJADA EN CONSERVA                                     | Latas de 300 gr                                    | UNIDAD           | 600      |
| 19                                    | CHOCLO O MAIZ DULCE EN CONSERVA                                      | Latas de 300 gr                                    | UNIDAD           | 600      |



|    |                             |   |            |      |
|----|-----------------------------|---|------------|------|
| 20 | DURAZNO EN ALMILVAR EN LATA | LATA DE 800 GRAMOS                          | UNIDAD     | 600  |
| 21 | CREMA DE LECHE              | Sachet de 1 litro                           | UNIDAD     | 360  |
| 22 | LECHE DESCREMADA EN POLVO   | PAQUETE X 800 GRS.                          | UNIDAD     | 1800 |
| 23 | HUEVO DE GALLINA            | Plancha de 30 unidades                      | UNIDAD     | 360  |
| 24 | QUESO DAMBO PARA SANDWICH   | Paquetes de 1 Kilogramos, cortados en fetas | Kilogramos | 600  |
| 25 | QUESO RALLADO               | Paquete de 115-120 grs                      | Unidad     | 600  |
| 26 | MANTECA                     | Paquetes por 500 gramos                     | KILOGRAMOS | 240  |
| 27 | MARGARINA                   | EN CAJA x 10 KILOGRAMOS                     | KILOGRAMOS | 240  |
| 28 | YOGURT DIETÉTICO            | POTE 120 A 140 GRAMOS                       | UNIDAD     |      |
| 29 | POROTO ROJO x KILO          | Paquetes de 1 kilo                          | UNIDAD     | 360  |
| 30 | LENTEJA                     | Paquetes x 800 grs.                         | UNIDAD     | 240  |
| 31 | LOCRO-LOCRILO               | Paquetes x 800 grs.                         | UNIDAD     | 180  |
| 32 | CARNAZA BLANCA              | Envase de 10Kg a 15Kg.                      | Kilogramos | 2400 |
| 33 | JAMONADA                    | Paquetes de 1 Kilogramos, cortados en fetas | Kilogramos | 600  |
| 34 | MUSLO DE POLLO              | Envase de 10Kg a 15Kg.                      | Kilogramos | 3960 |
| 35 | PECETO VACUNO               | Envase de 10Kg a 15Kg.                      | Kilogramos | 1800 |
| 36 | CARNE DE CERDO              | Envase de 10Kg a 15Kg.                      | Kilogramos | 1800 |
| 37 | ACELGA                      | Mazo  | Unidad     | 2400 |
| 38 | AJO                         | Bolsas por 25 unidades                      | Kilogramos | 60   |
| 39 | CEBOLLITA EN HOJAS          | Mazo  | Unidad     | 1404 |
| 40 | ESPINACA                    | Mazo  | Unidad     | 1200 |
| 41 | MANDIOCA                    | Kilos                                       | Mazo       | 2400 |
| 42 | LECHUGA                     | Mazo  | Unidad     | 600  |

|    |                    |  |            |      |
|----|--------------------|--|------------|------|
| 43 | PEREJIL            | Mazo   | Unidad     | 1200 |
| 44 | REMOLACHA          | Kilos  | Kilos      | 1200 |
| 45 | REPOLLO            | Kilos  | Kilos      | 1200 |
| 46 | TE NEGRO           | CAJA X 20-25 SOBRES  | UNIDAD     | 360  |
| 47 | BANANA             | CAJAS COSECHADORAS x 10 Kg.  | KILOS      | 2400 |
| 48 | MANZANA            | SOBRE PLANCHAS DIVISORIAS / EN CAJAS DE CARTÓN DE 100 UNIDADES.  | KILOS      | 1200 |
| 49 | NARANJA            | BOLSA DE 100 UNIDADES  | KILOS      | 3600 |
| 50 | PERA               | SOBRE PLANCHAS DIVISORIAS / EN CAJAS DE CARTÓN DE 100 UNIDADES.  | KILOS      | 1200 |
| 51 | GALLETA MOLIDA     | Bolsas de 4-5 kilos  | Kilogramos | 240  |
| 52 | ROSQUITA           | Bolsas de 45 kilos   | Kilogramos | 1800 |
| 53 | PANCITO            | BOLSITAS INDIVIDUALES EN BOLSAS DE HASTA 2 KILOGRAMOS TRANSPORTADAS EN CAJAS DE PLÁSTICO DE PANADERÍA. | Kilogramos | 600  |
| 54 | PANCITO            | BOLSITAS INDIVIDUALES EN BOLSAS DE HASTA 2 KILOGRAMOS TRANSPORTADAS EN CAJAS DE PLÁSTICO DE PANADERÍA. | Kilogramos | 600  |
| 55 | PAN BLANCO         | PAQUETE x 2 KILOGRAMOS   | Kilogramos | 600  |
| 56 | ÑOQUIS             | PAQUETE DE 1 KILO  | Kilogramos | 600  |
| 57 | RAVIOLES           | PAQUETE DE 1 KILO  | Kilogramos | 360  |
| 58 | TAPA PARA EMPANADA | Paquetes de 12 unidades  | UNIDAD     | 1800 |
| 59 | TAPA PARA EMPANADA | Paquetes de 12 unidades  | UNIDAD     | 1800 |
| 61 | FECULA DE MAIZ     | PAQUETE X 1 KILOGRAMOS MINIMO  | UNIDAD     | 240  |
| 62 | TAPA PARA EMPANADA | Paquetes de 12 unidades  | UNIDAD     | 1    |

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS

#### PRODUCTOS MANUFACTURADOS

#### ITEM 1.- CAFÉ MOLIDO

**Descripción:** Café normal, que por medio del calor ha tomado una coloración oscura y aroma característicos y ha sido molido.

El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSEF.

**Etiqueta:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.

**Presentación:** Paquetes de 500 Gramos. Envasado en paquete en buen estado de conservación, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.

**Plazo de Vencimiento:** mínimo 01 año a partir de la fecha de recepción del producto en el depósito del servicio.

#### ITEM 2.- EDULCORANTE LIQUIDO

**Descripción:** Edulcorante artificial ciclamato y sacarina. Color incoloro. Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y deberá presentarse en forma líquida. Deberá contener como principio activo principal ciclamato sódico y sacarina sódica. Es permitido el uso de diluyentes autorizados para conferir volumen y proporcionar la dilución a la concentración conveniente.

**Etiqueta:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Frasco x 500 ml.

**Plazo de Vencimiento:** Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### ITEM 3.- PURE DE TOMATE

**Descripción:** Pure de Tomate es un producto obtenido por concentración del jugo y pulpa de tomates frescos, herméticamente cerrados. Aspectos: presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños, característica de materia prima preelaborada.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03. Y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda) información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Envasado al vacío en envase de tetra pack con cierre hermético inviolable de 1.000 gramos.

**Plazo de Vencimiento:** Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### ITEM 5.- FIDEOS

**Descripción:** FIDEO SURTIDO (TIRABUZON 40, CORTADITO 40, MOÑITO 40): Elaborados a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten (Triticum durum). Color amarillento, en sus diferentes formas, contenido de agua no superior a 14%.

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** el rotulado queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo del envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Presentación:** envase limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Bolsas x 5 kilos.

**COTIZAR POR BOLSA DE 5 KILOGRAMOS.**

**Plazo de Vencimiento:** de manera clara y visible, día, mes y año.

#### ITEM 6.- HARINA DE MAIZ

**Descripción:** Harina de Maíz blanco, pre cocido sin mezclas con otros cereales o maíz, obtenida de los granos de maíz blanco totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente y un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura. Aspecto fresco, olor característico sin olor desagradable, sin mezcla de sustancia extrañas, envasado limpio e higiénico.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en gr., información nutricional, Debe constar el R.E y R.S.P.A e INAN en forma legible.

**Presentación:** Paquete de 1 kilogramo, en polietileno herméticamente cerrado, limpio, inviolable.

**Plazo de vencimiento:** 3 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### ITEM 7.- HARINA LEUDANTE

**Descripción:** HARINA LEUDANTE, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harina) buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en gr., información nutricional, Debe constar el R.E y R.S.P.A e INAN en forma legible.

**Presentación:** Paquete de 1 kilogramo, con papel o cartón de celulosa, herméticamente cerrado, limpio, inviolable.

**Plazo de vencimiento:** 01 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### ITEM 8.- JUGO ELABORADO EN POLVO

**Descripción:** Polvo obtenido de frutas naturales, porcentaje del contenido del jugo. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto.

Según RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos Categoría 16 Bebidas analcohólicas.

**Etiqueta:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Presentación:** Paquete de 100 GR (RINDE 8-10 LITROS)

**Plazo de vencimiento:** de manera clara y visible, día, mes y año. Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A

#### ITEM 9.- MAYONESA REDUCIDA EN VALOR LIPIDO

**Descripción:** Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Podrá contener: a) Cloruro de sodio. b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicas establecidos en las resoluciones Mercosur o en la Legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Sachet Doy pack de 1000 gramos, con tapa róscasles.

**Plazo de vencimiento:** 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### ITEM 10.- MOSTAZA

**Descripción:** Mostaza en pasta o mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassica nigra L, Brassica juncea Hooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, otros condimentos y acidulantes permitidos, envasado en un recipiente bromatológicamente apto. Mostaza.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Sachet Doy pack de 1000 gramos, con tapa róscasles.

**Plazo de vencimiento:** 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### ITEM 11.- POSTRE DE GELATINA

**Descripción:** Postre de gelatina lista para consumo, sabores variados. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicas establecidos en las resoluciones Mercosur o en la Legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Pote de 180 a 200 gramos como mínimo.

**Plazo de vencimiento:** 1 mes como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### ITEM 12.- SAL ENTRE FINA CONDIMENTADA

**Descripción:** Con la denominación de Sal yodada, entrefina, para condimentar carne, pescado o aves, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Paquete de 800 gr. envasado al vacío en bolsas de plástico transparente para alimentos, Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.

**Plazo de vencimiento:** 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### ITEM 13.- SALSA DE SOJA

**Descripción:** La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicas establecidos en las resoluciones Mercosur o en la Legislación nacional específica, . En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Frasco de 900 a 1000cc

**Plazo de vencimiento:** 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### ITEM 15.- TE DE ANIS

**Descripción:** Se entienden por los frutos sanos, limpios y disecados del producto correspondiente, contenidos en un envase de material apropiado para realizar la infusión, que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En envase debe de ser en bolsitas adecuada, inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.

**Presentación:** CAJA X 20-25 SOBRES

**Plazo de vencimiento:** de manera clara y visible, día, mes y año

#### ITEM 16.- LEVADURA SECA DE 50 GR.

**Descripción:** Levadura seca de 50 gramos. Levadura biológica, seca, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicas establecidos en las resoluciones Mercosur o en la Legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Paquete de 50g.

**Plazo de vencimiento:** No menor a 90 días como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### ITEM 17.- VINAGRE DE VINO BLANCO

**Descripción:** De color blanco, con los siguientes ingredientes vinagre de vino blanco (fermentación natural), antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos. (SIN MEZCLAS Y SIN ESPECIAS). El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicas establecidos en las resoluciones Mercosur o en la Legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Frasco de 900 a 1000cc.

**Plazo de vencimiento:** 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### PRODUCTOS ENLATADOS

#### ITEM 18.- ARVEJA SECA REMOJADA EN CONSERVA

**Descripción:** Arveja seca remojada en conserva. Debe ser granos enteros, envasada en latas, sin contaminación de sustancia extrañas, ni insectos, sin olor ni sabor desagradable. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicas establecidos en las resoluciones Mercosur o en la Legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de

vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Latas de 200 -300 gr., limpio, inviolable.

**Plazo de vencimiento:** 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### **ITEM 19.- CHOCLO O MAIZ DULCE EN CONSERVA**

**Descripción:** Choclo o maíz dulce en conserva. Debe ser granos enteros, envasada en latas, sin contaminación de sustancia extrañas, ni insectos, sin olor ni sabor desagradable. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicas establecidos en las resoluciones Mercosur o en la Legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Latas de 200 -300 gr., limpio, inviolable.

**Plazo de vencimiento:** 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### **ITEM 20.- DURAZNO EN ALMILVAR EN LATA**

**Descripción:** Durazno en almíbar. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sea enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Almacenado a temperatura ambiente, en áreas higiénicas, secas, protegidas de la contaminación, evitando exposición directa del sol, las marcas del producto deberán estar impresa por cada lata del contenido. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicas establecidos en las resoluciones Mercosur o en la Legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Latas de 800 gr., limpio, inviolable.

**Plazo de vencimiento:** 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### **PRODUCTOS. OVO LACTEOS**

#### **ITEM 21.- CREMA DE LECHE**

**Descripción:** Crema de leche, 30 a 40 % de grasa, lista de ingredientes, debe indicar clara y visible la leyenda mantenga refrigerado si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión con espesantes y/o estabilizantes permitidos en cantidad no superior al 0,5% de la lista de ingredientes.

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicas establecidos en las resoluciones Mercosur o en la Legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Presentación:** Sachet de 1 litro.

**Plazo de vencimiento:** 1 mes como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío

Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.

#### **ITEM 22.- LECHE DESCREMADA EN POLVO**

**Descripción:** Producto que se obtiene por deshidratación de la leche descremada; apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Contenido de materia grasa menor que 1,5%. Deberá responder a la característica de leche en polvo instantánea.

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicas establecidos en las resoluciones Mercosur o en la Legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Deberá ser de Origen Nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente, leche de origen nacional. debidamente certificada por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA) Circular DNCP N° 24/2014.

**Presentación:** PAQUETE X 800 GRS.

**Plazo de vencimiento:** 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### **ITEM 23.- HUEVO DE GALLINA**

**Descripción:** Huevo Fresco de gallina Tipo 1 o A, color rojo o característico, enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, sin rajadura, en planchas de cartón limpias, cerradas con film, turgentes, pesados con cáscara seca. Este producto deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA. Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.

**Etiqueta:** Con etiqueta adherida al envase: con fecha de envasado y vencimiento claros.

**Presentación:** Envasadas en planchas de cartón limpias x 30.

**Plazo de vencimiento:** 1 MES como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

COTIZAR POR PLANCHA DE 30 UNIDADES

#### **ITEM 24.- QUESO DAMBO PARA SANDWICH**

**Descripción:** Con el nombre de Queso danbo para sándwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas, debe de ser fresco y no congelado. El Queso Danbo es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 Identidad y Calidad de Quesos". El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicas establecidos en las resoluciones Mercosur o en la Legislación nacional específica. . En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** Con etiqueta adherida al envase: con fecha de envasado y vencimiento claros.

**Presentación:** en paquetes de 1 kilogramos, cortados en fetas

**Plazo de vencimiento:** 6 meses a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### **ITEM 25.- QUESO RALLADO**

**Descripción:** Queso parmesano, pasta dura, cocida y prensada. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicas establecidos en las resoluciones Mercosur o en la Legislación nacional específica. . En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** Paquete de 115-120 grs

**Plazo de vencimiento:** Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.

#### **ITEM 26.- MANTECA**

**Descripción:** MANTECA de crema de uso culinario elaborada a partir del batido y amasado de la crema de leche pasteurizada. Color amarillo claro. Envasados higiénicamente, sin abolladuras. Etiqueta: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Presentación:** en paquetes por 500 gramos.

**Plazo de vencimiento:** con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes

COTIZAR POR KILOGRAMOS

**ITEM 27.- MARGARINA**

**Descripción:** Margarina vegetal. Crema artificial, (Materia Grasa) para uso en masas blancas. Ingredientes: Agua, aceite vegetales parcialmente hidrogenados y sin hidrogenar, lucosa, emulsionante INS 471, conservante INS 202 y antioxidante en buen estado para el consumo, sin olor desagradable.

**Etiqueta:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Envase:** Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, preferiblemente inviolables El producto debe de presentarse en su envase original lacrado, indicando la marca del bien, tabla de información y fecha de vencimiento clara y visible.

**Presentación:** en cajas de cartón corrugado doble onda con bolsa interior de polietileno contenidos 10 kg de producto en un bloque.

**Plazo de vencimiento:** con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento.

Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío

Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

**ITEM 28.- YOGURT DIETÉTICO**

**Descripción:** Yogur dietético sabor según corresponde, menor a 0% de grasa, lista de ingredientes, debe indicar clara y visible la leyenda mantenerse refrigerado, si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión con espesantes y/o estabilizantes permitidos en cantidad no superior al 0,5% de la lista de ingredientes. Sin azúcar debe consignar el edulcorante.

**Etiqueta:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

Presentación: POTE 120 A 140 GRAMOS. Envase perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG.

**Plazo de vencimiento:** de manera clara, visible, día, mes y año. Plazo de vencimiento: A partir de la entrega en el Almacén del servicio de mínimo 2 meses.

Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío

Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.

**PRODUCTOS LEGUMBRES SECOS**

**ITEM 29.- POROTO ROJO x KILO**

**Descripción:** Poroto seco, granos enteros, legumbres de vaina seca desgranada, limpia, libre de cuerpos extraños, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos (libre de gorgojos) y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15 % de agua. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales.

**Etiqueta:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Envase:** limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Habilitación del SENAVE. Considerando que debe ser un producto envasado.

**Presentación:** Paquete de 1 kilogramo.

**Plazo de vencimiento:** 6 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

**ITEM 30.-LENTEJA**

**Descripción:** Lenteja seco, granos enteros, legumbres de vaina seca desgranada, limpia, libre de cuerpos extraños, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos (libre de gorgojos) y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15 % de agua. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales.

**Etiqueta:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Envase:** limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Habilitación del SENAVE. Considerando que debe ser un producto envasado.

**Presentación:** Paquetes x 800 grs.

Plazo de vencimiento: 6 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

**ITEM 31.- LOCRO-LOCRILO**

**Descripción:** Locro de maíz tupí blanco, granos procesado, limpia, libre de cuerpos extraños, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos (libre de gorgojos) y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15 % de agua. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales.

**Etiqueta:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Envase:** limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Habilitación del SENAVE. Considerando que debe ser un producto envasado.

**Presentación:** Paquete de 800 gramos.

**Plazo de vencimiento:** 6 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

**PRODUCTOS CARNICOS Y DERIVADOS**

**ITEM 32.-CARNAZA BLANCA**

**Descripción:** Carnaza blanca de primera. Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA.

**Etiqueta:** fecha de elaboración y vencimiento, especificado día, mes y año. No menor a dos meses, a partir de la fecha de entrega.

Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío

Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente.

**Plazo de vencimiento:** Mínimo 2 meses a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

**Presentación:** Envase herméticamente cerrado al vacío, sin imperfecciones de 10 Kg a 15 Kg.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

**ITEM 33.- JAMONADA**

**Descripción:** Carne porcina, sal, azúcar, agua y resaltador de sabor. Libre de Gluten. Fabricado por establecimiento con Registro de Marca, RSPA, RE y Hab. Senacsa,

**Etiqueta:** La impresión de la marca en el cuerpo del envase, materia prima de Origen, Plazo de vencimiento, especificando día, mes y año. Información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.

**Presentación:** en paquetes de 1 kilogramos, cortados en fetas

**Plazo de vencimiento:** A partir de la entrega en el Almacén del servicio de mínimo 6 meses.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

**ITEM 34.- MUSLO DE POLLO**

**Descripción:** Muslo de pollo tipo exportación de primera con cadera. Fresco, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA.

**Etiqueta:** Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. fecha de elaboración y vencimiento, especificado día, mes y año.

Temperatura: no superior a 2° C manteniendo la cadena de frío

Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente.

**Plazo de vencimiento:** Mínimo 2 meses a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

**Presentación:** Envase herméticamente cerrado al vacío, sin imperfecciones, de 10 Kg a 15 Kg.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

**ITEM 35.- PECETO VACUNO**

**Descripción:** Peceto tipo exportación. Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA.

Etiqueta: fecha de elaboración y vencimiento, especificado día, mes y año. No menor a dos meses, a partir de la fecha de entrega.

Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío

Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente.

Plazo de vencimiento: Mínimo 2 meses a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

Presentación: Envase herméticamente cerrado al vacío, sin imperfecciones de 10 Kg a 15 Kg.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

**ITEM 36.- CARNE DE CERDO**

**Descripción:** Carne de cerdo(Pierna de Cerdo). Libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característica, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por SENACSA con cámara refrigeradora de 0 a 6 grados C, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 48 h. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de porcinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA.

Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío

Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente.

**Plazo de vencimiento:** Mínimo 2 meses a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

**Presentación:** envasado en bolsas de polietileno buena condición de conservación en bolsa por 5 kilos como mínimo.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

**PRODUCTOS VERDURAS FRESCAS**

**ITEM 37.- ACELGA**

**DESCRIPCIÓN:** Acelga verde(crudo). Frescos, limpios. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas-SENAVE.

Cotizar por mazo.

**ITEM 38.- AJO**

**DESCRIPCIÓN:** Ajo x cabeza de 60 a 70 gramos. Ajo de bulbos de granos enteros, sanos limpios que reúnan los requisitos fitosanitarios. Presentación, cabezas enteras en bolsas por 25 unidades .Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE. Cotizar por kilogramos

**ITEM 39.- CEBOLLITA EN HOJAS**

**DESCRIPCIÓN:** Cebollita en Hoja fresca, Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). DESCRIPCIÓN: Deberá ser fresca y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, de primera calidad.

**Cotizar por mazo.**

**ITEM 40.- ESPINACA**

**DESCRIPCIÓN:** Deberá ser fresca y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, de primera calidad. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Cotizar por mazo.

**ITEM 41.- MANDIOCA**

**DESCRIPCIÓN:** sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, no muy chico, en perfecto estado de conservación, sin brotes.

Los productos perecederos deberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas SENAVE.

Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa

**ITEM 42.- LECHUGA**

**DESCRIPCIÓN:** Deberá ser fresca y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, de primera calidad. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

Cotizar por mazo.

**ITEM 43.- PEREJIL**

**DESCRIPCIÓN:** Deberá ser fresca y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, de primera calidad. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

Cotizar por mazo.

**ITEM 44.- REMOLACHA**



DESCRIPCIÓN: Remolacha fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de primera calidad deberá ser negra. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

#### ITEM 45.- REPOLLO

**Descripción:** Repollo blanco fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillar, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

#### ITEM 46.- TE NEGRO

**Descripción:** Se entienden por los frutos sanos, limpios y disecados del producto correspondiente, contenidos en un envase de material apropiado para realizar la infusión, que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

**Etiqueta:** El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En envase debe de ser en bolsitas adecuada, inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.

**Presentación:** CAJA X 20-25 SOBRES

**Plazo de vencimiento:** de manera clara y visible, día, mes y año

#### PRODUCTOS. FRUTAS

#### ITEM 47.- BANANA

**Descripción:** Banana, maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: Sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas ni lesiones producidos por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucos, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Banana 120 g.

Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

Asimismo deberá cumplir con las condiciones de calidad establecidas en las Normas Alimentarias FAO/OMS, Codex Stan 205 1997, Norma del Codex para el Banano (Plátano).

**Presentación:** La provisión se hará en cajas x 10 Kilogramos.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

#### ITEM 48.- MANZANA

**Descripción:** Manzana roja, debe ser tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo en el momento de la recepción, sin sustancias extrañas contaminantes y lesiones.

**Presentación:** La provisión se hará en cajas de cartón de 80 100 unidades por 120 a 150 gramos por fruta con embalaje de papel sulfito.

**Etiqueta:** Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen.

Declarados aptos para el consumo por el SENAVE.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

#### ITEM 49.- NARANJA

**Descripción:** Naranja, de sabor agradable (dulces) para postre, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas con una maduración aproximada de 70 a 80% Con la piel limpia y firme, sin defectos o alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración anaranjada característica y uniforme. Peso mínimo de cada fruta 195 a 250 gramos. Que serían proveídos en bolsas de 25 kg., que equivalen a 100 unidades. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

**Presentación:** La provisión se hará en Bolsas x 100 Unidades

COTIZAR POR KILOGRAMOS

#### ITEM 50.- PERA

**Descripción:** Pera de Agua. Debe ser tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo en el momento de la recepción, sin sustancias extrañas contaminantes y lesiones.

**Presentación:** La provisión se hará en cajas de cartón de 80 100 unidades por 120 a 150 gramos por fruta con embalaje de papel sulfito.

**Etiqueta:** Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen.

Declarados aptos para el consumo por el SENAVE.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

#### PRODUCTOS PANIFICADO Y DERIVADOS

#### ITEM 51.- GALLETA MOLIDA

**Descripción:** El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano con la denominación de galleta molida, se entienden los productos obtenidos de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada entera y en buen estado de conservación.

**Etiqueta:** Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en gr., información nutricional, Debe constar el R.E y R.S.P.A e INAN en forma legible.

**Presentación:** en bolsas de polietilenos de 5 kilos.

**Plazo de vencimiento:** 6 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

COTIZAR POR BOLSA

#### ITEM 52.- ROSQUITA

**Descripción:** Rosquita a la manteca con anís, elaborados con harina de trigo tipo 000, suaves de agradable sabor. Se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina, agua potable, manteca u otra grasa comestible con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar, con la adición de anís, cuya forma responda a su designación. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión. Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N°50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.

**Etiqueta:** El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Presentación:** envase limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. En bolsas de polietilenos x 5 kilos.

**Plazo de Vencimiento:** de manera clara y visible, día, mes y año. 1(UN) mes a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

#### ITEM 53.- PANCITO

**Descripción:** PANCITO INTEGRAL: Masa de levadura con 65% de harina 000, 30% harina integral, 5% de salvado, 8-10% de margarina y 2% de sal, sin melaza con colorante caramelo permitido. Miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Preferiblemente producir por el proceso de esponja. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión. Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N°50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.

**Etiqueta:** El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC



46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Presentación:** En el envase primario (bolsitas individuales): contenido peso neto, origen, información nutricional, lista de ingredientes, condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de elaboración y vencimiento (día/mes/año) en forma clara, visible y legible. Envase secundario en bolsas de polietileno de hasta 2 kilogramos.

**Plazo de vencimiento:** 15 días a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio, de manera clara y visible, día, mes y año. 1(UN) mes a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

#### **ITEM 54 - PANCITO**

**Descripción:** PANCITO VIENA: Masa de levadura con 100% de harina 000, 10% de margarina, 8-10% de azúcar, 1.5% leche en polvo y 2% de sal. Preferiblemente producir por el proceso de esponja. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión. Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N°50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.

**Etiqueta:** El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Presentación:** En el envase primario (bolsitas individuales): contenido peso neto, origen, información nutricional, lista de ingredientes, condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de elaboración y vencimiento (día/mes/año) en forma clara, visible y legible. Envase secundario en bolsas de polietileno de hasta 2 kilogramos.

**Plazo de vencimiento:** 15 días a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

#### **ITEM 55 - PAN BLANCO**

**Descripción:** PAN BLANCO-TIPO HAMBURGUESA: Masa de levadura con 100% de harina 000, 10% de margarina, 8-10% de azúcar, 1.5% leche en polvo y 2% de sal. Miga esponjosa, ligeramente crujiente, corteza de color uniforme amarillo dorado. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión, corteza de color uniforme amarillo dorado. Preferiblemente producir por el proceso de esponja. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión. Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N°50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.

**Etiqueta:** El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Presentación:** En envase de bolsas de polietileno de hasta 2 kilogramos.

**Plazo de vencimiento:** 15 días a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

#### **ITEM 56 - ÑOQUIS**

**Descripción:** Ñoquis. Con la denominación genérica de Pastas Frescas, se entiende los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios permitidos a proceso de pre-cocción. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones Mercosur o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en la Normas del Codex Alimentario y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguay. 2.4 Características microbiológicas: El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones Mercosur o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentario y/o Códigos o legislación Regionales y/o Norma Paraguay y/o ICMSF. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS: Se podrá utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC RES. Nro 09/07 "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales".

**Etiqueta:** El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Presentación:** En envase herméticamente cerrado, en paquetes de 1 kilogramo.

**Plazo de vencimiento:** 1(UN) mes a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio.

El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10°C.

#### **ITEM 57 - RAVIOLES**

**Descripción:** Ravioles de variedad surtida (carne, pollo, cuatro quesos, ricota). Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado 48 hs. para provisión. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones Mercosur o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en la Normas del Codex Alimentario y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguay. 2.4 Características microbiológicas: El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones Mercosur o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentario y/o Códigos o legislación Regionales y/o Norma Paraguay y/o ICMSF. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS: Se podrá utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC RES. Nro 09/07 "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales".

**Etiqueta:** El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Presentación:** En envase herméticamente cerrado, bromatológicamente aptos, en paquetes de 1 kilogramo.

**Plazo de vencimiento:** 1(UN) mes a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio.

El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10°C.

#### **ITEM 58 - TAPA PARA EMPANADA**

**Descripción:** Disco para empanada para freír tamaño grande. Se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarinas fraccionadas en forma circular, separadas individualmente por un polietileno. Según MERCOSUR / GMC / RES Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales.

**Etiqueta:** debe figurar en forma clara y visible la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado. Deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío.

**Presentación:** en envase cerrado, limpio, sano e inviolable. Deberá ser fresca y natural, sin olor, sin moho, empaquetado higiénicamente en polietileno de 12 unidades en cada paquete, la entrega será con 30 días antes de su fecha de vencimiento.

Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío

**Plazo de vencimiento:** 1(UN) mes a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio.

Cotizar por paquete de 12 unidades y presentar en paquetes de 320 a 340 gr

#### **ITEM 59 - TAPA PARA EMPANADA**

**Descripción:** Disco para empanada para hornear hojaldrado tamaño gran. Se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarinas fraccionadas en forma circular, separadas individualmente por un polietileno. Según MERCOSUR / GMC / RES Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales.

**Etiqueta:** debe figurar en forma clara y visible la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado. Deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío.

**Presentación:** en envase cerrado, limpio, sano e inviolable. Deberá ser fresca y natural, sin olor, sin moho, empaquetado higiénicamente en polietileno de 12 unidades en cada paquete, la entrega será con

30 días antes de su fecha de vencimiento.

Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío

**Plazo de vencimiento:** 1(UN) mes a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio.

Cotizar por paquete de 12 unidades y presentar en paquetes de 320 a 340 gr

**ITEM 61.- FECULA DE MAIZ**

**Descripción:** elaborada con harina de maíz finamente molida.

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

Etiqueta: el rotulado el producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.

**Presentación:** Paquetes de 1 kgs en envase limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.

**Plazo de Vencimiento:** de manera clara y visible, día, mes y año.

**Planos y diseños**

Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños:

No Aplica

**Embalajes y documentos**

El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:

No Aplica

**Inspecciones y pruebas**

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

**Indicadores de cumplimiento de Contrato**

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

**PRODUCTOS CON FRECUENCIA MENSUAL**

**1.- ORDEN DE COMPRAS**

**2- NOTA DE REMISION**

**3.- ACTA DE RECEPCION DEFINITIVA**

Serán presentados 06 (SEIS) certificados mensuales para este año fiscal 2025

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

| INDICADOR          | TIPO                                 | FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA: A partir de los 5 (CINCO) DÍAS corridos de la firma del Contrato entre las partes y durante la vigencia del mismo, se expedirá la Orden recepcionado la misma el Proveedor adjudicado tendrá 7 (SIETE) DÍAS HÁBILES, para la entrega de las mercaderías detalladas en la misma, contados a partir del día siguiente a la Orden de Ejecución. <ul style="list-style-type: none"><li>Las entregas de los bienes serán en forma parcial según la necesidad.</li><li>Los productos no perecederos, cárnicos, ovo-lácteos(a excepción de los mencionados más abajo), serán entregados de forma mensual.</li><li>Los perecederos: Yogurt, postre de gelatina, pastas frescas y disco de empanadas se entregarán cada 15 días.</li><li>Verduras y frutas, panificados se entregarán de forma semanal.</li></ul> |
|--------------------|--------------------------------------|--|
| Orden de Ejecución | Nota de Remisión / Acta de recepción | Julio 2025   |

|                    |                                      |                |
|--------------------|--------------------------------------|----------------|
| Orden de Ejecución | Nota de Remisión / Acta de recepción | Agosto 2025    |
| Orden de Ejecución | Nota de Remisión / Acta de recepción | Setiembre 2025 |
| Orden de Ejecución | Nota de Remisión / Acta de recepción | Octubre 2025   |
| Orden de Ejecución | Nota de Remisión / Acta de recepción | Noviembre 2025 |
| Orden de Ejecución | Nota de Remisión / Acta de recepción | Diciembre 2025 |

De manera a establecer indicadores de cumplimiento, a través del sistema de seguimiento de contratos, la convocante deberá determinar el tipo de documento que acredite el efectivo cumplimiento de la ejecución del contrato, así como planificar la cantidad de indicadores que deberán ser presentados durante la ejecución. Por lo tanto, la convocante en este apartado y de acuerdo al tipo de contratación de que se trate, deberá indicar el documento a ser comunicado a través del módulo de Seguimiento de Contratos y la cantidad de los mismos.

Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al plan de entrega, indicado en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

| ITEM | Descripción del Bien/ Servicio                                | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACION                                       | Cantidad mensual | CANTIDAD DE MESES | CANTIDAD | Lugar de entrega de los bienes   | Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes  |
|------|---|------------------|--|------------------|-------------------|----------|--|--|
| 1    | CAFÉ MOLIDO x PAQ. DE 500 GR                                  | UNIDAD           | PAQUETE x 500 Gr.                                  | 30               | 12                | 360      | Depósito de Suministro del Hospital General de Lambaré Cito (Nanawa entre 5 y 12 de Junio) de LUNES A VIERNES 07:00 a 11:00 horas. | A partir de los 5 (CINCO) DÍAS corridos de la firma del Contrato tendrá 7 (SIETE) DÍAS HÁBILES, para la entrega de las mercancías.<br>• Las entregas de los bienes serán en forma parcial según necesidad.<br>• Los productos no perecederos, cárnicos, ovo-lácteos(a e<br>• Los perecederos: Yogurt, postre de gelatina, pastas fresc<br>• Verduras y frutas, panificados se entregarán de forma se |
| 2    | EDULCORANTE LIQUIDO x 500 ML                                  | UNIDAD           | Frasco x 500 mL.                                   | 50               | 12                | 600      |  |  |
| 3    | PURE DE TOMATE  | UNIDAD           | Tetrapack de 1000 gramos a 1030 gramos             | 100              | 12                | 1,200    |  |  |
| 5    | FIDEO SURTIDO(TIRABUZON,CORTADITO,MOÑITO)                     | UNIDAD           | Bolsas de 5 kilos                                  | 130              | 12                | 1,560    |  |  |
| 6    | HARINA DE MAÍZ PRE COCIDA                                     | KILOGRAMOS       | PAQUETE X 1 KILOGRAMOS                             | 30               | 12                | 360      |  |  |
| 7    | HARINA DE TRIGO (enriquecida con hierro y vitaminas)-Leudante | KILOGRAMOS       | PAQUETE X 1 KILOGRAMOS                             | 30               | 12                | 360      |  |  |
| 8    | JUGO ELAVORADO EN POLVO PARA 8 LITROS                         | UNIDAD           | SOBRE/PAQUETES POR 100 GR (RINDE 8-10 LITROS)      | 30               | 12                | 360      |  |  |
| 9    | MAYONESA REDUCIDA EN VALOR LIPÍDICO                           | UNIDAD           | Sachet Doy pack de 1000 gramos, con tapa roscables | 50               | 12                | 600      |  |  |

|    |  |            |  |      |    |        |           |
|----|--|------------|--|------|----|--------|-----------|
| 10 | MOSTAZA  | UNIDAD     | Sachet Doy pack de 1000 gramos, con tapa roscables | 50   | 12 | 600    |           |
| 11 | POSTRE DE GELATINA   | UNIDAD     | POTE 140 A 180 GRAMOS                              | 800  | 12 | 9,600  | QUINCENAL |
| 12 | SAL YODADA   | UNIDAD     | PAQUETE X 1 KILOGRAMOS                             | 90   | 12 | 1,080  |           |
| 13 | SALSA DE SOJA  | UNIDAD     | Frasco de 900 cc a 1000 cc.                        | 30   | 12 | 360    |           |
| 15 | TE INSTANTANEO DE ANIS, EN CAJA CON 20-25 SAQUITOS         | UNIDAD     | CAJA X 20-25 SOBRES                                | 30   | 12 | 360    |           |
| 16 | LEVADURA SECA EN PAQ. DE 50 GR.                            | UNIDAD     | PAQUETES x 50 GR.                                  | 20   | 12 | 240    |           |
| 17 | VINAGRE DE VINO BLANCO                                     | UNIDAD     | Frasco de 900 cc a 1000 cc.                        | 30   | 12 | 360    |           |
| 18 | ARVEJA SECA REMOJADA EN CONSERVA                           | UNIDAD     | Latas de 200 a 300 gr                              | 50   | 12 | 600    |           |
| 19 | CHOCLO O MAÍZ DULCE EN CONSERVA                            | UNIDAD     | Latas de 200 a 300 gr                              | 50   | 12 | 600    |           |
| 20 | DURAZNO EN ALMIBAR EN LATA                                 | UNIDAD     | LATA DE 800 GRAMOS                                 | 50   | 12 | 600    |           |
| 21 | CREMA DE LECHE   | LITRO      | Sachet de 1 litro                                  | 30   | 12 | 360    | QUINCENAL |
| 22 | LECHE DESCREMADA EN POLVO INSTANTÁNEA                      | UNIDAD     | PAQUETE X 800 GRS.                                 | 150  | 12 | 1,800  |           |
| 23 | HUEVO DE GALLINA. TIPO A PLANCHA POR 30 UNIDADES           | UNIDAD     | Plancha de 30 unidades                             | 30   | 12 | 360    |           |
| 24 | QUESO DAMBO PARA SÁNDWICH                                  | KILOGRAMOS | Paquetes de 1 Kilogramos, cortados en fetas        | 50   | 12 | 600    |           |
| 25 | QUESO RALLADO  | UNIDAD     | Paquete de 115-120 grs                             | 50   | 12 | 600    |           |
| 26 | MANTECA x paquetes por 500 gramos                          | KILOGRAMOS | Paquetes por 500 gramos                            | 20   | 12 | 240    |           |
| 27 | MARGARINA VEGETAL (MANTECA PARA PANADERIA) x CAJA/10 kilos | KILOGRAMOS | CAJA/10 kilos                                      | 20   | 12 | 240    |           |
| 28 | YOGURT DIETETICO SABORIZADO                                | UNIDAD     | POTE 120 A 140 GRAMOS                              | 1200 | 12 | 14,400 | QUINCENAL |
| 29 | POROTO ROJO x KILO   | UNIDAD     | Paquetes de 1 kilo                                 | 30   | 12 | 360    |           |
| 30 | LENTEJA x 800 GR   | UNIDAD     | Paquetes x 800 grs.                                | 20   | 12 | 240    |           |
| 31 | LOCRO-LOCRILO  | UNIDAD     | Paquetes x 800 grs.                                | 15   | 12 | 180    |           |
| 32 | CARNAZA BLANCA-COTIZAR x KILOGRAMOS                        | KILOGRAMOS | Envase de 10Kg a 15Kg.                             | 200  | 12 | 2,400  |           |
| 33 | JAMONADA DE PRIMERA CALIDAD-COTIZAR x KILOGRAMOS           | KILOGRAMOS | Paquetes de 1 Kilogramos, cortados en fetas        | 50   | 12 | 600    |           |
| 34 | MUSLO DE POLLO-COTIZAR x KILOGRAMOS                        | KILOGRAMOS | Envase de 10Kg a 15Kg.                             | 330  | 12 | 3,960  |           |
| 35 | PECETO VACUNO-COTIZAR x KILOGRAMOS                         | KILOGRAMOS | Envase de 10Kg a 15Kg.                             | 150  | 12 | 1,800  |           |
| 36 | CARNE DE CERDO-COTIZAR x KILOGRAMOS                        | KILOGRAMOS | Envase de 10Kg a 15Kg.                             | 150  | 12 | 1,800  |           |
| 37 | ACELGA VERDE (CRUDO)                                       | UNIDAD     | MAZO   | 200  | 12 | 2,400  | SEMANAL   |
| 38 | AJO  | KILOGRAMOS | Bolsas por 25 unidades                             | 5    | 12 | 60     | SEMANAL   |
| 39 | CEBOLLITA EN HOJA  | UNIDAD     | MAZO   | 117  | 12 | 1,404  | SEMANAL   |
| 40 | ESPINACA   | UNIDAD     | MAZO   | 100  | 12 | 1,200  | SEMANAL   |
| 41 | MANDIOCA   | KILOGRAMOS | KILOS  | 200  | 12 | 2,400  | SEMANAL   |
| 42 | LECHUGA  | UNIDAD     | MAZO   | 50   | 12 | 600    | SEMANAL   |

|    |   |            |  |     |    |       |           |
|----|---|------------|--|-----|----|-------|-----------|
| 43 | PEREJIL   | UNIDAD     | MAZO   | 100 | 12 | 1,200 | SEMANAL   |
| 44 | REMOLACHA   | KILOGRAMOS | KILOS  | 100 | 12 | 1,200 | SEMANAL   |
| 45 | REPOLLO   | KILOGRAMOS | KILOS  | 100 | 12 | 1,200 | SEMANAL   |
| 46 | TE NEGRO EN CAJA CON 20-25 SAQUITOS   | UNIDAD     | CAJA X 20-25 SOBRES  | 30  | 12 | 360   |           |
| 47 | BANANA  | KILOGRAMOS | CAJAS COSECHADORAS   | 200 | 12 | 2,400 | SEMANAL   |
| 48 | MANZANA ROJA  | KILOGRAMOS | SOBRE PLANCHAS DIVISORIAS / EN CAJAS DE CARTÓN DE 100 UNIDADES.  | 100 | 12 | 1,200 | SEMANAL   |
| 49 | NARANJA   | KILOGRAMOS | BOLSA DE 100 UNIDADES  | 300 | 12 | 3,600 | SEMANAL   |
| 50 | PERA DE AGUA FRESCO ESPECIAL  | KILOGRAMOS | SOBRE PLANCHAS DIVISORIAS / EN CAJAS DE CARTÓN DE 100 UNIDADES.  | 100 | 12 | 1,200 | SEMANAL   |
| 51 | GALLETA MOLIDA  | KILOGRAMOS | Bolsas de 5 kilos  | 20  | 12 | 240   |           |
| 52 | ROSQUITA A LA MANTECA CON ANÍS  | KILOGRAMOS | Bolsas de 5 kilos  | 150 | 12 | 1,800 | SEMANAL   |
| 53 | PANCITO INTEGRAL  | KILOGRAMOS | BOLSITAS INDIVIDUALES EN BOLSAS DE HASTA 2 KILOGRAMOS TRANSPORTADAS EN CAJAS DE PLÁSTICO DE PANADERÍA. | 50  | 12 | 600   | SEMANAL   |
| 54 | PANCITO DE VIENA  | KILOGRAMOS | BOLSITAS INDIVIDUALES EN BOLSAS DE HASTA 2 KILOGRAMOS TRANSPORTADAS EN CAJAS DE PLÁSTICO DE PANADERÍA. | 50  | 12 | 600   | SEMANAL   |
| 55 | PAN BLANCO-PAN DE HAMBURGUESA   | KILOGRAMOS | PAQUETE x 3 KILOGRAMOS   | 50  | 12 | 600   | SEMANAL   |
| 56 | ÑOQUIS PAQUETE DE 1000 GR.  | UNIDAD     | PAQUETE DE 1 KILO  | 50  | 12 | 600   | QUINCENAL |
| 57 | RAVIOLES PAQUETE DE 1000 GR.  | UNIDAD     | PAQUETE DE 1 KILO  | 30  | 12 | 360   | QUINCENAL |
| 58 | TAPA P/ EMPANADA GRANDE PARA FREIR DE 15 CM. DIÁMETRO PAQUETE X 12 UNIDADES | UNIDAD     | PAQUETE X 12 UNIDADES  | 150 | 12 | 1,800 | QUINCENAL |
| 59 | TAPA P/ EMPANADA GRANDE PARA HORNO DE 15 CM. DIÁMETRO PAQUETE X 12 UNIDADES | UNIDAD     | PAQUETE X 12 UNIDADES  | 150 | 12 | 1,800 | QUINCENAL |
| 61 | FECULA DE MAIZ  | UNIDAD     | PAQUETE X 1 KILOGRAMOS   | 20  | 12 | 240   |           |

## CONDICIONES CONTRACTUALES

Esta sección constituye las condiciones contractuales a ser adoptadas por las partes para la ejecución del contrato.

### Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables. Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.
3. Limitación de Dispensas:
  - a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa, deberá especificar la obligación dispensada y el alcance de la dispensa.
  - b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

### Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

### Documentación requerida para la firma del contrato

Luego de la notificación de adjudicación, el proveedor deberá presentar en el plazo establecido en las reglamentaciones vigentes, los documentos indicados en el presente apartado.

#### 1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos; Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

1.1. La presentación de los certificados emitidos por las autoridades competentes para cada caso en particular, en el marco de los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22.

#### 2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.
- Original o fotocopia del Consorcio constituido
- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

La convocante deberá requerir la presentación de los certificados, de conformidad al numeral 1.1, al oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente no presentare dichos certificados o realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

### Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

### Derechos Intelectuales

1. Los derechos de propiedad intelectual de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo, salvo prueba en contrario, de propiedad del proveedor. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, los derechos de propiedad intelectual de dichos materiales seguirán siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de propiedad intelectual como patentes, dibujos y modelos industriales registrados, marcas registradas, derechos de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:

- a. La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b. La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultará del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del contrato.

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

4. Si el proveedor no notifica a la contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.

5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

## Transporte

La responsabilidad por el transporte de los bienes será según se establece en los Incoterms.

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

## Confidencialidad de la Información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, mientras dure el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL".

2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.

4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:

La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,

Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,

Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte, o

Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.

6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

## Obligatoriedad de declarar información del personal del proveedor o contratista en el SICP

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Identificación del Personal (FIP) y en el Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS), a través del Registro del Proveedor del Estado.

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.

3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).

4. La contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.

5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS, y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

## Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato es de:

10,00 %

El proveedor debe presentar esta garantía dentro de los 10 días corridos siguientes a la fecha de suscripción del contrato.

## Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La garantía adoptará alguna de las siguientes formas: Garantía bancaria o Póliza de Seguros.

## Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de:

Hasta el 31 de diciembre de 2026, como mínimo contados a partir de la firma del contrato. Si en el plazo establecido, no se ha alcanzado el cumplimiento total de las obligaciones, el contratista deberá prorrogar todas las veces que sea necesaria la vigencia de la Garantía de fiel cumplimiento de contrato, a solicitud y por el plazo establecido por la convocante, hasta tanto se haya realizado el cumplimiento total de las obligaciones contractuales.

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

Una vez cumplidas las obligaciones por parte del proveedor o contratista, la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, dentro de los treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

## Formas y condiciones de pago

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

### 1. Documentos Genéricos:

1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
6. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS).

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes:

EL OFERENTE: El oferente adjudicado deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirossi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto:

- Orden de Compra y/o Servicio,
- Factura,
- Nota de Remisión y/o Informe Técnico dependiendo del caso,
- Acta de Recepción Final y/o Nota de Recepción dependiendo del caso debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los bienes y/o Servicios,
- copia del contrato y Adendas si las hubiere y
- Certificado de cumplimiento tributario.

Una vez verificadas las documentaciones y el cumplimiento contractual de las mismas, el Departamento de Ejecución de Contratos procederá a la aprobación de las documentaciones que se encuentren en condiciones para continuar con el proceso de pago. Una vez aprobadas las documentaciones, presentadas a través de la ventanilla única de proveedores (VUP), el pago se realizará de acuerdo a la Disponibilidad del Plan del Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Economía y Finanzas.

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes: De la factura presentada se retendrá el equivalente al 0,4% (cero coma cuatro por ciento) sobre el importe de la misma, deducido los impuestos correspondientes, conforme a lo establecido en la legislación presupuestaria vigente.

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

## Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato



Si la mora en el pago por parte de la contratante fuere superior a sesenta (60) días, el proveedor, consultor o contratista, tendrá derecho a solicitar por escrito la suspensión de la ejecución del contrato por causas imputables a la contratante.

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días hábiles de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

Si la demora en el pago fuese superior a ciento veinte (120) días calendario, el proveedor, consultor o contratista podrá proceder a la suspensión del cumplimiento del contrato, debiendo comunicar a la contratante con un mes de antelación tal circunstancia, a efectos del reconocimiento de los derechos que puedan derivarse de dicha suspensión, en los términos establecidos en la Ley. En este supuesto, el pago total de lo adeudado por la contratante determinará la continuidad del cumplimiento del contrato.

## Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

## Solicitud de Pago de Anticipo

El plazo dentro del cual se solicitará el anticipo será (en días corridos) de:

No Aplica

## Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

La forma de instrumentación de la Garantía de Anticipo será:

No Aplica

## Reajuste

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

**PARA BIENES NACIONALES** La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas.

El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales.

Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste.

El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula:  $Pr = P \times IPC1 / IPC0$

Pr: Precio Reajustado

P: Precio adjudicado

IPC1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro.

IPC0: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.

**PARA BIENES IMPORTADOS:** La fórmula y el procedimiento de precios serán los siguientes: el reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales.

Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste.

El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula  $V1 = P \times \{(Cmc/Co) / 1\}$ ;

P= Precio de los bienes

Cmc= Tipo del cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) guaraní / Dólar Americano, del último día hábil del mes anterior a la presentación de la factura.

Co= Tipo de cambio del mercado abierto comprador (emitido por el B.C.P.) guaraní/Dólar Americano, del día de la Apertura de Ofertas.

No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entregas estipulado. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes no entregados; y no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los bienes ya entregados antes de la verificación del reajuste.

La variación del valor del contrato por reajuste de precios, no constituye modificación del contrato en los términos de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", sin embargo, deberá contar con un Código de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas"; sin embargo, deberá contar con un Código de Contratación, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

La variación del valor del contrato por reajuste de precios, no constituye modificación del contrato en los términos de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", sin embargo, deberá contar con un Código de Contratación, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

## Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por el atraso en la entrega de los bienes, prestación de servicios será de:

0,01 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado.

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

## **Tasa de interés por Mora**

En caso de que la contratante incurriera en mora en los pagos, se aplicará una tasa de interés por cada día de atraso, del:

0,001

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.

Si la contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

Si la mora fuera superior a 60 días, el proveedor, consultor o contratista tendrá derecho a la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, previa comunicación a la contratante, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.

## **Impuestos y derechos**

En el caso de bienes de origen extranjero, el proveedor será totalmente responsable del pago de todos los impuestos, derechos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias y otros cargos similares que sean exigibles fuera y dentro de la República del Paraguay, hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados al contratante.

En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

El proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes:

No Aplica

## **Convenios Modificatorios**

La contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se registrarán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 7021/22, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

## **Limitación de responsabilidad**

Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe, el proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual de agravio o de otra índole frente a la contratante por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no se aplicará a ninguna de las obligaciones del proveedor de pagar a la contratante las multas previstas en el contrato.

## **Responsabilidad del proveedor**

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones, sin perjuicio de las responsabilidades establecidas en la Ley N° 7021/22.

## **Fuerza mayor**

El proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del contrato sea el resultado de un evento de Fuerza Mayor.

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.

A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

## Causales de terminación del contrato

### 1. Terminación por Incumplimiento

a) La contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
- iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
- iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
- v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

### 2. Terminación por insolvencia o quiebra

La contratante podrá terminar el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

### 3. Terminación por conveniencia

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación, así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:

-Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o

-Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

Se podrán establecer otras causales de terminación de contrato, de acuerdo a su naturaleza, y se deberán tener en cuenta además, las previstas en el artículo 72 y concordantes de la Ley N° 7021/22.

## Otras causales de terminación del contrato

Además de las ya indicadas en la cláusula anterior, otras causales de terminación de contrato son:

No Aplica

## Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.

"Los contratistas, proveedores, consultores y contratantes, podrán solicitar la intervención de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas alegando el incumplimiento de los términos y condiciones pactados o controversias legales o técnicas en los contratos regidos por la Ley N° 7021/22. Una vez recibida la solicitud respectiva, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de su recepción, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas señalará día y hora para audiencia de avenimiento a la que serán citadas las partes. Los requisitos y formalidades para admitir o rechazar la solicitud de intervención, así como los demás trámites del procedimiento de avenimiento serán dispuestos en la reglamentación. Serán aplicables al procedimiento de Avenimiento las disposiciones contenidas en la sección I del Capítulo XVI "PROCEDIMIENTOS JURÍDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS" de la Ley N° 7021/22.

## Fraude y Corrupción

1. La convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la convocante deberá:

- (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
- (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;
- (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.

(iv) Se presentará la denuncia ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

(i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;

(ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;

(iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;

(iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.

(v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

## **Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación**

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

- El Poder Judicial.

El mediador deberá pertenecer a las Listas del Poder Judicial o del CAMP, según la selección de sede establecida.

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste y sean susceptibles de transacción o conciliación, podrán ser resueltas por mediación, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", de la Ley N° 1879/02 "De Arbitraje y Mediación" y las condiciones del contrato. El proceso será presidido mediante la asistencia de un tercero neutral, denominado mediador, de conformidad a la sede establecida. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regulen dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del acta de Mediación, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay.

## **Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje**

El procedimiento arbitral se podrá llevar a cabo ante las sedes del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal será conformado por:

No Aplica

## MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

# FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

